72e Année. T. 144 N° 49-50 4-11 Décembre 1955

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris, 1893, p. 370.

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

12 DEC 1955

DIRECTION

—

**G. BUCHET** **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

**Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole**

# LE PROGRES AGRICOLE

## PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

●

## PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

**LE NUMÉRO : 40 FRANCS**

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

●

**ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE**

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE**

**1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER**

**C.C.P. : 786 MONTPELLIER** **TÉLÉPH. 72-59-76**

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

# La Marine marque un point

On jouait « La Dame aux camélias » dans un théâtre de province. « Qui tient le rôle du père ? » murmura une ravissante spectatrice à l'oreille d'un officier aviateur qui se trouvait à sa droite. Celui-ci haussa les épaules en signe d'ignorance. Mais un officier de marine qui se trouvait à gauche de la jeune fille s'empressa de donner le renseignement et fut remercié d'un sourire. Malgré l'obscurité, il avait pu consulter son programme en s'éclairant avec un boîtier Wonder. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.


**CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES**

**pour la motoculture et traction animale**

■●■

**Etablissements AUBERT**

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

**AU SERVICE DE L'AVICULTURE**

**Laboratoires Lissot**

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

**UNION FRANCO SUISSE**

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

**LE COURRIER AVICOLE**

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

*Nos produits sont en vente :*
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Toutes vignes, arbres fruitiers forestiers et d'ornement

**MACLET BOTTON**

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

Tarif n° **5** sur demande

**Agriculteurs**

Cultivez le lavandin dans vos anciennes vignes et terres maigres, la menthe dans vos terres fertiles. Rapport : 2 à 300.000 fr. à l'hectare. Achetons récoltes, fournissons plants. Ecrire Félix GAILLARD, 10, rue de la Darse, MARSEILLE. Maison fondée en 1880.

Une récolte dépassant
vos espérances...
PHOSAMO
ENGRAIS COMPLET
entièrement obtenu
par combinaison chimique
et NON par simple mélange
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES
6, Rue de la République à MONTPELLIER

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

*quand les cultures sont menacées*

*le monde entier pense*

VERMOREL

PULVÉRISATEURS, POUDREUSES, ATOMISEURS

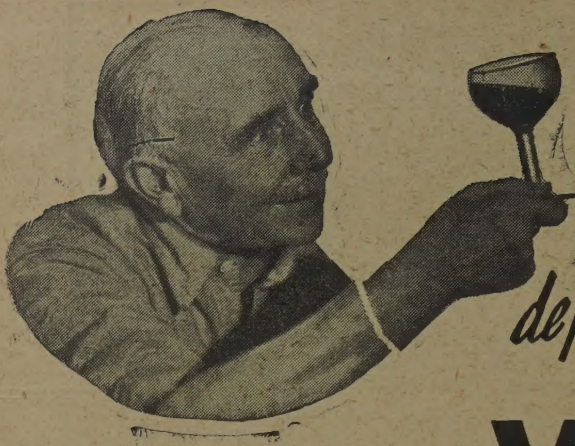
PHILLIPS & PAIN - VERMOREL, MONTROUGE, VILLEFRANCHE

PRODUITS UVOR

HUILERIES DE NARBONNE

ENGRAIS UVASOL

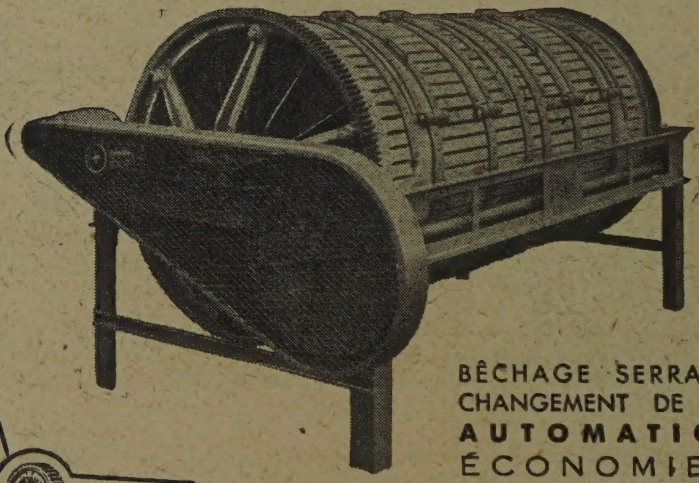
qualité, fertilité



*un Jus de première qualité !*

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**

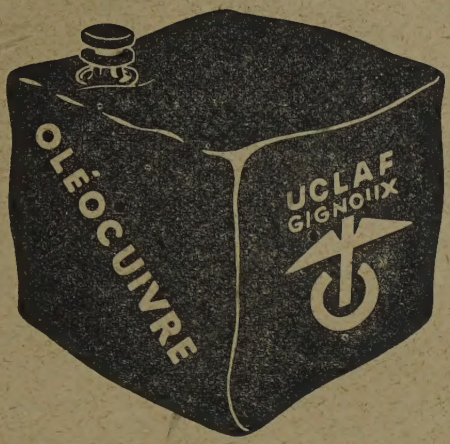
ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE LE MOINS CHER

CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

**CONSTRUCTIONS CHALONNAISES**

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) • TÉL. 56 et 197

# OLÉOCUIVRE




UCLAF - PARIS

AGENT RÉGIONAL : Meynard Alain, 48, Bd Doumer - LÉZIGNAN (Aude)

G-31

---

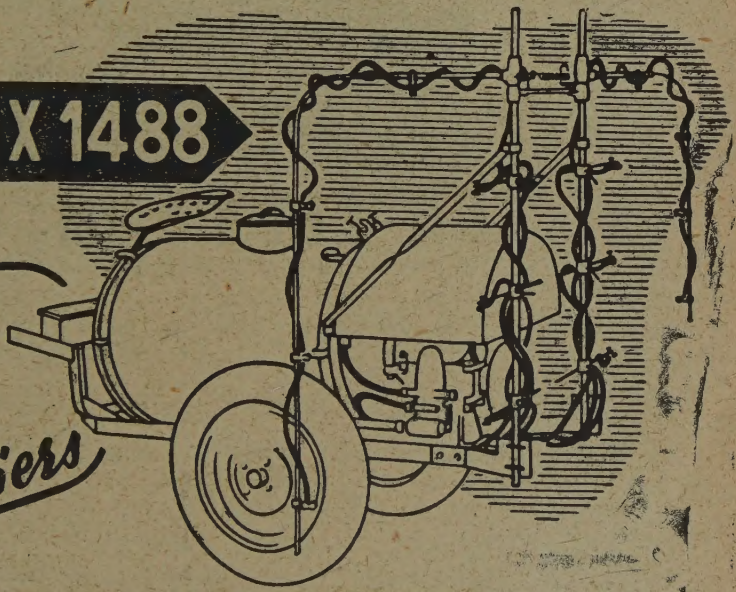
# ARBOREX 1488

POUR

*vigne*

ET

*arbres fruitiers*



# VERMOREL

VILLEFRANCHE - RHONE -

LA LITTORALE
BÉZIERS

72me ANNÉE — N° 49-50 4-11 DÉCEMBRE 1955

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

**J. Branas.** — *Chronique*. — Autour de l'intervention. . . . . 331
**P. Galet.** — Les cépages de Savoie *(suite)*. . . . . 334
*B. I.* (1955, n° 9). — Les tavelures du pommier et du poirier. . . . 339
**B.-A. Samarakis.** — XXXVme Session officielle plénière du Comité de l'O.I.V. 341
*Questions diverses*. — Congrès de la F.A.V. *(suite)*. . . . . 344
**J. Branas.** — *Nécrologie* : Le Président F. A. Gonnet. . . . . 348
*Partie officielle*. — Décret concernant les appellations contrôlées *Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Moulis* ou *Moulis-en-Médoc* et *Margaux*. — Distillation prévisionnelle de la récolte 1955 (fin). — A. O. C. . 349
*Informations*. — Algérie, Récolte 1955, etc... . . . . 354
Bulletin commercial — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE

### Autour de l'intervention

Des initiatives se font jour bien que nous nous trouvions seulement encore dans l'attente des résultats de la récolte 1955 sur lesquels, en application des dispositions en vigueur, doivent s'appuyer les mesures applicables au cours de la campagne.

Il a été suggéré la constitution d'une société d'intervention sur le marché du vin ; à cette suggestion se sont ralliées et la F.A.V. au cours de son Congrès d'Avignon et la C.G.V.M. dans sa réunion de Narbonne.

La composition, le mécanisme d'intervention et le financement d'un tel organisme sont encore assez imprécis. Et cette imprécision est, en quelque sorte, nécessaire aux ralliements. Mais il convient de souligner, que si les producteurs ont pris cette initiative c'est qu'ils en attendent quelques avantages, probablement dans le domaine financier, également dans une plus grande participation à l'aide accordée par le Gouvernement, notamment à l'exportation, et dans un meilleur contrôle de celle-ci. Toutefois, en raison du caractère « interprofessionnel » de l'organisme à créer ce dernier objectif peut ne pas être atteint. Il reste alors à considérer les incidences financières du nouveau système.

L'intervention du Gouvernement sur le marché du vin s'effectue actuellement par le moyen de la distillation : un organisme interprofessionnel qui viendrait à être chargé de cette intervention ne pourrait probablement pas éluder de cette obligation.

Ce n'est donc pas dans les moyens que l'on innoverait ; seul, le maître de l'œuvre aurait changé. Il ne nous revient pas de mesurer toutes les conséquences de ce changement ; mais il nous appartient d'en prévoir les effets sur l'ensemble de la production viticole française si, comme tout porte à le croire, se trouvait alors facilité le financement de la distillation, subordonné jusqu'ici à des décisions gouvernementales qui ne sont arrachées que sous la pression des événements.

S'il est vrai, comme on le soutient, qu'il n'est établi aucune discrimination dans la qualité des vins distillés, ce qui aboutit parfois à la destruction de bons vins et à la consommation de vins inférieurs, de nouvelles facilités accordées à la distillation ne pourront avoir pour effet que de consolider ces inconvénients en étendant encore leur portée. On peut, certes, jouer sur le sens du mot qualité en exposant que le bénéfice du soutien des prix ne serait accordé, comme l'avait naguère souhaité M. le Président H. Vidal, qu'aux vins loyaux et marchands, c'est-à-dire aux produits chimiquement corrects. Mais cette condition élémentaire est très loin d'être suffisante comme il est facile de le démontrer en retenant qu'un vin de *Noah* peut, comme un vin de *7053 S.* ou de *8357 S.* et aussi comme un vin de Grenache, se voir reconnaître cette correction œnologique.

Et l'on ne voit pas bien comment, dans le cas bien improbable où telle serait sa doctrine, une société d'intervention pourrait prendre en compte, au cours de ses travaux, les critères de la qualité des vins qui sont déterminés par le cépage et par le sol et qui sont les seuls sur lesquels on peut, rationnellement et honorablement, faire reposer une organisation de la production viticole. Les intérêts de la meilleure partie de la viticulture française et ceux de l'ensemble de la production se trouveront sacrifiés une fois encore à la survie d'un système qui les conduit progressivement à la ruine. Ce n'est malheureusement pas une situation nouvelle. Mais, il apparaît que des hommes acceptent de bien lourdes responsabilités en s'associant, en intention ou en action, à l'organisation et au fonctionnement d'un tel système, car ils ne sauraient prétendre ne pas avoir conscience de ses effets néfastes.

— • —

Dans un cadre absolument libéral, les contraintes résultent des lois qui régissent l'économie.

Lorsque ce cadre est modifié par l'intervention du Gouvernement, il est clair que celui-ci accepte toutes les responsabilités et qu'il est possible de les lui rappeler et de se plaindre.

Mais, lorsque l'intervention est le fait d'un organisme professionnel ou interprofessionnel, les responsabilités se trouvent déplacées et elles deviennent évidentes parce qu'elles incombent à des personnes.

On ne sait si avant de s'engager dans cette voie, la profession, et le syndicalisme viticole principalement, ont senti l'obligation qui leur est faite d'affirmer fortement une doctrine et des objectifs susceptibles de rallier ceux qui sont, par état, comptables d'intérêts moraux ou matériels plus généraux. Le fait est que si ce sentiment existe chez certains, il n'a pas trouvé jusqu'ici l'occasion de s'exprimer.

Certes, l'intervention gouvernementale n'a pas été constamment l'effet d'une telle volonté affirmée de redresser convenablement la production viticole dans le sens d'une amélioration qualitative par la sauvegarde de la meilleure viticulture. Encore faut-il retenir à son actif quelques dispositions, notamment celles qui sont contenues dans le D.-L. de 1935 sur les A.O.C. et dans le D.-L. du 30 septembre 1953. La part qui revient aux organismes professionnels dans l'étude et la mise au point de ces mesures a été relativement faible, assez faible pour qu'on puisse se demander si elles n'ont pas été prises à l'encontre de leurs sentiments intimes.

Espérer une modification dans les tendances de la viticulture et dans celles des professions qui gravitent autour d'elle serait se leurrer puérilement. En effet, dans la certitude où nous sommes sur la réelle et complète intelligence des faits chez les hommes qui s'illustrent, aussi bien au Gouvernement que dans les organismes professionnels, il semble bien qu'il n'y ait plus à s'interroger sur les motifs qui les animent.

Une autre interrogation surgit alors tout naturellement ; elle concerne l'intérêt qui s'attache à poursuivre, dans ces conditions, l'action entreprise ici depuis près d'une dizaine d'années en faveur d'une amélioration qualitative de la production, amélioration dans laquelle on voit la solution de bien des problèmes. A n'en juger que par la discrétion des appuis, si marquée qu'ils prennent parfois un caractère clandestin, par la vigueur des réactions d'intérêts incontestablement lésés et par le gaspillage des idées lorsque leur application devient inévitable, on se convaincrait de l'inutilité de la poursuivre. Pour que ce soulagement soit apporté à tout le monde il ne manque, en vérité, que peu de chose.

Il manque seulement une autre doctrine.

Et les programmes en quatre ou en six points ne font pas une doctrine ; et une société d'intervention, si elle était créée, serait, dans son principe et dans ses effets, contraire à l'idée générale sur laquelle est appuyé le D.-L. du 30 septembre 1953. La F.A.V. a cependant déclaré être attachée aux deux en même temps.

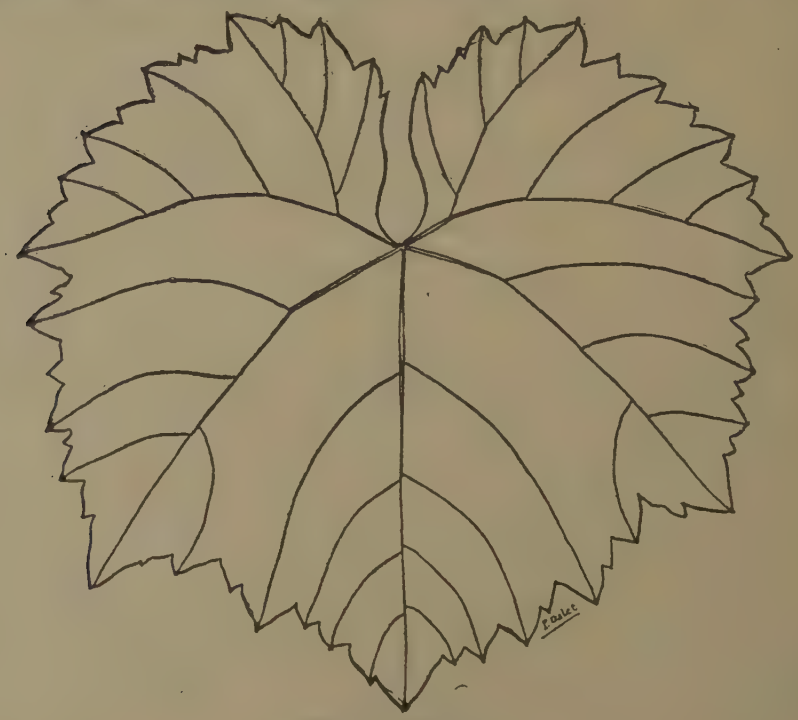
J. Branas.

## LES CÉPAGES DE SAVOIE

*(suite)*

### V. — La Molette de Seyssel

Ce cépage est parfois appelé simplement Molette, Molette blanche et n'a pas d'autres synonymes connus. C'est par erreur qu'il a été confondu avec la Mondeuse blanche (Rovasenda).



Molette de Seyssel

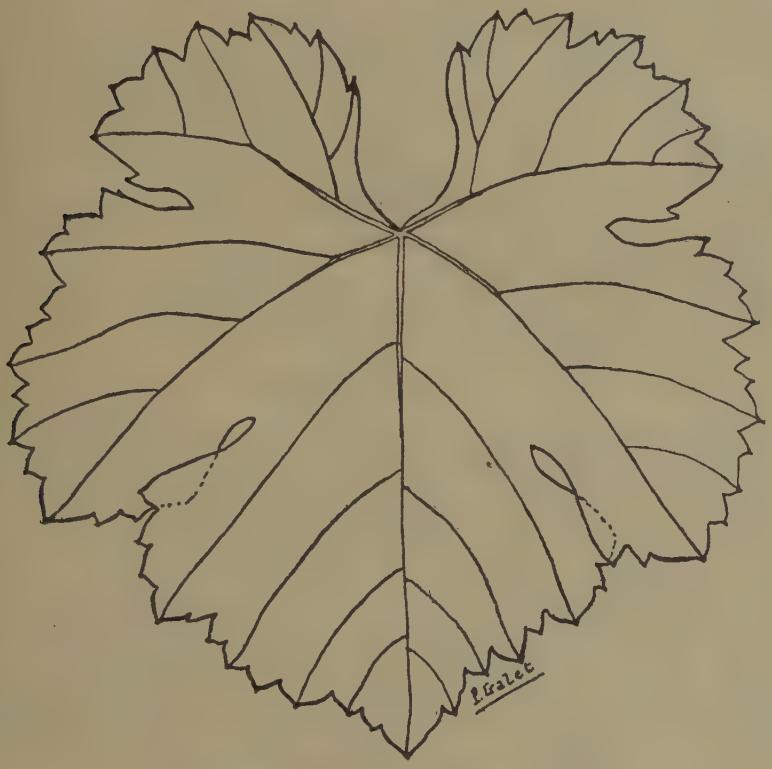
*Description*. — Bourgeonnement cotonneux blanc avec le bord des dents de couleur rouge.

Jeunes feuilles jaunâtres, brillantes, duveteuses.

Feuilles grandes, molles, boursouflées, de formule foliaire 025-2-58, à sinus latéraux peu profonds, 21 ou rarement 32, donnant une silhouette

massive à la feuille. Sinus pétiolaire en lyre, étroit, pouvant même se refermer ; dents grandes, profondes, anguleuses. Pétioles et nervures pubescents, limbe faiblement aranéeux.

Grappes grosses, cylindro-coniques, attachées au sarment par un pédoncule long, portant fréquemment deux ailerons, l'ensemble est très boudiné. Les grains sont moyens, 10 mm., légèrement discoïdes, tendres (d'où le nom de Molette), blanc-verdâtre, de maturité assez tardive (2me époque tardive dans l'échelle de Pulliat).



Roussette de St-Ayn = Mondeuse blanche

*Aptitudes*. — C'est un cépage d'abondance, qui peut produire 60 à 80 hectolitres et probablement davantage dans les bonnes terres, fumées, de Haute-Savoie. Le vin est commun, à goût herbacé, avec une petite saveur âcre, peu agréable en fin de dégustation.

La Molette est conduite à la taille courte, en gobelets à trois ou quatre bras, avec la végétation palissée sur un échalas central. Elle est quelquefois conduite en treilles.

On rencontre cette variété dans les communes voisines de Seyssel, à Usinans, Challonges, Frangy, Chessenaz, Desingy. En Savoie il en existe un peu au Bourget-du-Lac, dans le vignoble de Charpignat en mélange avec le Cacaboué. C'est la raison probable de sa confusion avec

ce dernier, qui est pourtant totalement différent. Nous avons déjà signalé que dans les anciennes collections de l'Ecole de Montpellier elle existait sous le faux nom de Mondeuse blanche.

## VI. — La Roussette basse

Elle est encore connue sous le nom de Roussette basse de Seyssel. Elle a été confondue avec la Roussette haute ou Altesse (cas des collections de l'Ecole), avec la Roussanne et même avec le Melon (Rapport du Comte d'Agoult en 1874).

En réalité ce cépage est très voisin de la Molette de Seyssel, dont il n'est peut-être qu'une simple variation. La feuille est grande, de même forme générale, mais un peu plus bullée et plus épaisse. Les sinus latéraux sont un peu plus profonds sur certaines feuilles. D'après les viticulteurs de la région, la Roussette basse est au printemps plus cotonneuse et blanche que la Molette, qui est verte.

Enfin un dernier caractère réside dans la grappe. Le pédoncule de celle-ci est plus court chez la Roussette basse, le grain est rond et la maturité est plus précoce.

Cette variété n'existe qu'en quantités limitées dans la région Seyssel-Frangy, souvent d'ailleurs en mélange avec la Molette.

## VII. — Le Cacaboué

C'est le plant dominant du vignoble de Charpignat. Tochon, à la suite des expositions de raisins tenues à Chambéry et à Lyon en 1868 et 1869, le cite sous le nom de Saint-Péray de la Savoie, avec pour synonymes : la Clairette de la Drôme et la Blanchette du Midi. Dans sa monographie des cépages de la Savoie, parue en 1887, il abandonne cette fausse assimilation à la Clairette. Il indique « que le Saint-Perray blanc, cultivé surtout en treillages en Savoie, n'a aucun rapport avec la Marsanne qui produit le vin mousseux de ce nom ». Ce plant a reçu en Savoie différents noms de fantaisie patois qui ont pris leur origine dans l'attache au pinceau du pédicelle d'un pépin, lorsqu'on tire une graine de la grappe avant sa complète maturité.

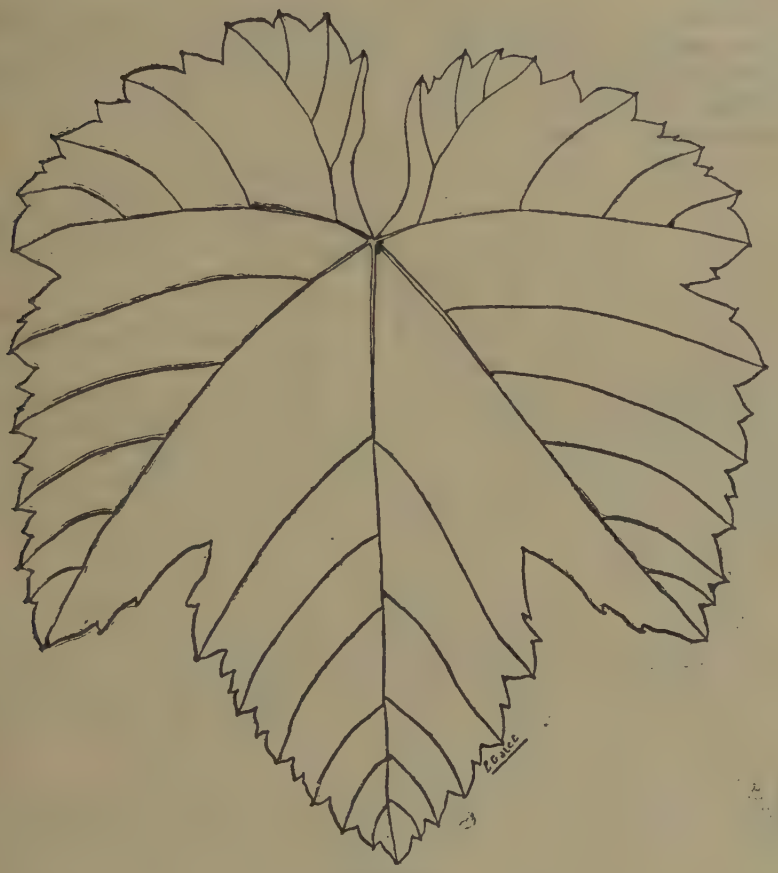
Guicherd assimile à tort la Molette au « Cacabois » ou « Caca d'oie ».

*Description*. — Feuilles moyennes, cunéotronquées 246-4-47, à sinus latéraux 31, les supérieurs sont assez profonds, à fond aigu, et le lobe médian, de ce fait, forme une sorte de langue allongée. Le sinus pétiolaire est en lyre, très étroit ; dents ogivales, en deux séries assez profondes. Nervures pubescentes, rugueuses, plus ou moins denses suivant les clônes ; limbe glabre ou aranéeux. Grappes assez grandes, à grains blancs, ovoïdes, mûrissant trois semaines avant la Molette d'après les vignerons du cru.

Nous avons retrouvé ce cépage en Haute-Savoie, à Lugrin et à Maxilly, dans des vignes conduites en « crosses d'Evian ». Les feuilles sont identiques au Cacaboué, mais le limbe est aranéeux. Il s'agissait de vieilles souches en mélange avec des hybrides et de la Douce Noire.

La description que nous venons de donner correspond bien à celle du Guy blanc faite par Pulliat :

« Feuille grande, à dessous du limbe avec léger duvet aranéeux, pileux sur les nervures ; sinus latéraux peu profonds, sinus pétiolaire presque fermé ; dentelure un peu large, assez aiguë, brusquement acuminée.



Cacaboué

« Grappe sur-moyenne, cylindro-conique, ailée, grain sur-moyen, à peu près globuleux, chair molle, un peu sucrée, à saveur un peu astringente ; peau un peu mince, assez résistante, vert jaunâtre. »

« Synonyme Gouche en Tarentaise, canton d'Aime » (Perrier de la Bathie).

On a souvent identifié le Guy blanc au Gouais (Guicherd), la forme des feuilles est en effet semblable, mais le Gouais est fortement pubescent en dessous sur les nervures, qui sont rugueuses au toucher et le limbe est aranéeux-pubescent. A. Berget, dans l'Ampélographie de Viala et Vermorel, au contraire, rejette l'assimilation du Gouet de Savoie au Gouais blanc.

Dans l'état actuel de nos connaissances on peut conclure que le Cacaboué est un cépage bien distinct de la Molette de Seyssel ou de Chautagne, que c'est probablement le Guy blanc, lui-même voisin du Gouais blanc dont il n'est peut-être qu'une variété.

Enfin, la description que donne Tochon du Saint-Perray correspond en fait à la Molette :

« Feuilles grandes, presque rondes, cependant un peu plus larges que longues, à dentures inégales, à lobes à peine apparents, sauf le sinus supérieur qui est marqué ; le sinus pétiolaire est ouvert en V. La feuille, vert foncé, est glabre, lisse sur les deux faces, épaisse, fortement chagrinée, ses nervures, bien sorties, sont blanchâtres, à pétiole gros, de moyenne longueur. »

## VIII. — La Jacquère

C'est le principal cépage blanc de la Savoie, et depuis l'invasion phylloxérique il a pris une extension remarquable.

*Synonymes*. — Jacquière, Plant des Abymes de Myans, Roussette (ou en patois Rossette, Rossettin, environs de Chambéry) ; Redin (Emet, Saint-Jean-de-la-Porte) ; Martin-Cot blanc (Vallée du Gelon et Canton de La Rochette) ; Robinet à Conflans, Roussette de Montmélian (Menthon, Saint-Bernard et environs d'Annecy), Molette de Montmélian à Chessenaz, Plant de Savoie (Sainte-Marie-d'Alloix), Cugniette, Cugnette, Cugnète (dans le Grésivaudan, vallée de l'Isère) ; à Saint-Marcellin : la Buisserate ; Cherché, Coufe-Chien à Roussillon (Ain).

*Description*. — Bourgeonnement duveteux, blanc rosé, épanoui. Jeunes feuilles aranéeuses, cuivrées, découpées. Feuilles grandes, 035-2-57, à sinus latéraux profonds, 53, arrondis ; épaisses, à dents anguleuses, étroites, bien marquées. Sinus pétiolaire en V ouvert ; limbe tourmenté, un peu gaufré, à dessous aranéeux, pratiquement glabre, nervures pubescentes.

Grappes moyennes, ailées, cylindro-coniques, à grains serrés blancs, pouvant devenir rosés ou bronzés à parfaite maturité (2me tardive), sphériques ou légèrement allongés, 10 mm., peau épaisse, pulpe peu juteuse, acidulée, âpre.

La Jacquère débourre tardivement et mûrit en Savoie dans la première quinzaine d'octobre.

*Aptitudes*. — C'est un cépage d'abondance, atteignant facilement 100 hectolitres dans les bonnes terres, mais en contre-partie le vin ainsi obtenu est acide, peu alcoolique, de 6 à 9°, léger à l'estomac, nettement diurétique.

La Jacquère est très répandue à Apremont et aux Abymes de Myans, où elle donne des vins agréables, à goût de pierre à fusil. Les Abymes de Myans constituent un décor chaotique, bouleversé, rappelant l'allure de certaines garrigues boisées. En 1249, le 24 novembre, un immense éboulement d'une partie du Mont-Granier recouvrit un terri-

toire de 10 km.². Le Granier, haut de 1.938 mètres, est formé par les bancs du Crétacé inférieur, mais entre les deux niveaux de calcaire dur de la base et du sommet se trouve une zone marneuse qui provoqua l'éboulement sous l'action des pluies. Actuellement, on trouve d'importants blocs de calcaires peu altérés, ce qui oblige les habitants de la région à procéder à des minages soignés avant la mise en culture. C'est dans ce vignoble, aux Marches, que fut découvert le phylloxéra pour la première fois en Savoie (1878).

La Jacquère est également dominante dans la région de Montmélian pour la production des vins blancs.

En Haute-Savoie, dans la région de Frangy, on la trouve à Chessenaz, à Challonges, en parcelles homogènes ou disséminée avec la Molette, le Bon Blanc (Chasselas) et l'Altesse.

La Jacquère se plaît dans les terrains graveleux, aussi bien que dans les calcaires ; elle ne coule pas à la floraison, se greffe facilement. Elle résiste bien à l'oïdium et au mildiou, mais elle craint la pourriture.

### IX. — Bon Blanc

Le Chasselas est très cultivé en Haute-Savoie sous son nom suisse de Fendant ou encore de Bon Blanc ou de Crépy, parce qu'il constitue le fond de l'encépagement de ce vignoble. Comme il mûrit de bonne heure, il permet d'obtenir des vins légers, agréables à boire l'été, mais sans grands caractères et dont la principale qualité est d'être diurétiques.

*(à suivre)* P. Galet.

## LES TAVELURES DU POMMIER ET DU POIRIER

### CARACTERES DES MALADIES

Les tavelures du pommier et du poirier sont causées par deux champignons : *Venturia inaequalis* sur pommier et *Venturia pirina* sur poirier.

Elles se caractérisent principalement par la présence de taches de couleur brun foncé à brun verdâtre sur les parties vertes des végétaux attaqués.

Sur feuilles, les taches apparaissent le plus souvent à la face supérieure du limbe chez le pommier et à la face inférieure chez le poirier.

Sur fruits, la maladie se manifeste tout d'abord par l'apparition de taches analogues à celles des feuilles ; puis le champignon cesse d'évoluer et la tache est alors formée d'une couche noirâtre de tissus morts qui craquèlent ; si le fruit continue à croître les fentes peuvent devenir très profondes, mais ce phénomène ne se produit guère que sur les poires.

Les jeunes rameaux peuvent également être attaqués, assez rarement chez le pommier, mais fréquemment chez certaines variétés de poirier.

Au début les altérations ressemblent à celles des feuilles et se transforment avec l'évolution et la lignification des rameaux en petites pustules.

Ce sont les jeunes organes qui sont particulièrement sensibles à l'attaque des tavelures. Les boutons floraux et les jeunes fruits tombent prématurément ; les taches sur les feuilles entraînent une diminution importante de la photosynthèse.

## EVOLUTION DES MALADIES

Les tavelures du pommier et du poirier se reproduisent de deux façons :

1° Par les périthèces qui se forment à l'automne et hivernent dans les feuilles mortes. Ces périthèces, une fois arrivés à maturité, projettent des *ascospores* qui assurent les contaminations.

2° Par les *conidies* qui apparaissent au cours de végétation sur les feuilles, les fruits et les jeunes rameaux infectés. Les conidies peuvent également se former au cours de l'hiver sur le mycelium du champignon se trouvant dans les pustules des rameaux et dans les écailles des bourgeons. Ce mode d'hibernation de la maladie assez rare chez le pommier se rencontre fréquemment chez certaines variétés de poirier.

Au printemps, lorsque les conditions climatiques deviennent favorables, les périthèces projettent leurs ascospores, lesquelles sont entraînées par le vent et vont infester les jeunes feuilles. De la même façon, les conidies produites par le mycelium du champignon ayant hiverné dans les pustules des rameaux et les écailles des bourgeons sont capables d'assurer des contaminations. Ce sont les *contaminations primaires*.

Lorsque la contamination s'est produite, le mycelium du champignon se développe sous le cuticule des feuilles et, après une incubation de 20 à 24 jours suivant la température, les taches apparaissent. Celles-ci se recouvrent ensuite d'une sorte de duvet formé par les conidiophores portant des conidies. Ces conidies sont capables de germer et déterminent alors de nouvelles *contaminations secondaires*. Les contaminations secondaires peuvent se succéder et chevaucher pendant toute la période de végétation.

## METHODES DE LUTTE

La lutte essentiellement basée sur les conseils donnés par les Stations d'Avertissements agricoles qui, dans chaque région, déterminent les périodes de traitement et avertissent les arboriculteurs en leur donnant tous renseignements utiles sur les produits à utiliser.

Parmi les fongicides, les produits cupriques et, en particulier la bouillie bordelaise ou l'oxychlorure de cuivre sont très efficaces. Malheureusement, ils causent parfois des brûlures graves sur le feuillage et les fruits, surtout pendant les périodes pluvieuses. Certaines variétés de pommiers ne les supportent pratiquement pas (Calville, Belle de Boskoop). Les poiriers sont souvent moins sensibles. Les produits peuvent donc surtout être utilisés dans les régions assez sèches, sur les variétés peu sensibles de pommier (Reinette du Canada) et sur les poiriers. La

bouillie bordelaise pourra alors être appliquée à 0,5 ou 0,75 % de sulfate de cuivre.

Les bouillies cupriques sont parfois remplacées par la bouillie sulfocalcique à 1 %. Cependant, la durée d'efficacité de ce produit est plus courte et il faudra traiter plus souvent. Ici, les dangers de brûlures se situent pendant les périodes chaudes.

Le soufre fin mouillable, utilisé à 0,75 %, a sensiblement la même efficacité que la bouillie sulfocalcique et est plus facile à employer, mais agit peu par temps froid.

L'éthylène bis-dithiocarbamate de zinc ou zinèbe donne de bons résultats. La durée d'efficacité est intermédiaire entre celle des produits cupriques et celle du soufre micronisé.

Enfin, le N-trichlorométhylthiotétrahydrophthalimide ou Captane donne également d'excellents résultats. Sa durée d'efficacité est comparable à celle des produits cupriques.

L'application des méthodes d'avertissements agricoles réduit au minimum le nombre de traitements. Les nouveaux fongicides de synthèse assurent une excellente protection sans nuire au végétal ; ils permettent d'améliorer la présentation des fruits.

*B.I.* 1955, n° 9.

## OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

# XXXV^me^ SESSION OFFICIELLE PLÉNIÈRE DU COMITÉ DE L'O. I. V.

**Berne : 27-30 juillet 1955**

*(suite)*

En **Tunisie**, la superficie du vignoble était de :

*41.795 hectares en 1954,*

dont 28.685 hectares en production,

au lieu de : *40.265 hectares en 1953.*

La production de vins et moûts mutés s'élevait à :

*1.053.423 hectolitres en 1954,*

au lieu de : *661.361 hectolitres en 1953,* soit une augmentation sensible de 363.500 hectolitres environ.

Le rendement à l'hectare s'était élevé à 36,72 hectolitres.

La consommation de vin a été de : *340 hl environ en 1954.*

Les importations de vins se sont élevées à : *7.048 hl en 1954,*

et les exportations ont été de : *461.857 hectolitres en 1954.*

—•—

En **Turquie**, la superficie du vignoble était de :

*689.047 hectares en 1953.*

En attendant des renseignements plus récents, que nous comprendrons dans la rédaction définitive du présent rapport, nous reprenons les chiffres de 1953.

La production de vin s'était élevée à : *204.369 hl en 1953.*
La production de raisins à : *19.730.490 quintaux en 1953.*
La production de raisins secs à : *1.134.500 quintaux en 1953,*
et la consommation intérieure de vin à : *137.885 hectolitres en 1953.*
Les exportations de vins ont été de : *14.262 hectolitres en 1953.*

—•—

En **Union Sud-Africaine,** la superficie totale des vignes s'élevait à :
*57.400 hectares en 1954,*
au lieu de : *57.734 hectares en 1953.*
La production totale de vins de toutes catégories s'élevait à :
*2.548.036 hectolitres en 1954,*
au lieu de : *2.524.583 hectolitres en 1953.*
Le rendement à l'hectare était de 50 hectolitres.
La production de raisins de table s'élevait à : *321.542 qx en 1954,*
au lieu de : *383.080 quintaux en 1953.*
La production de raisins secs s'élevait à : *240.431 quintaux en 1954,*
au lieu de : *265.056 quintaux en 1953.*
Les exportations de vins ont été de : *123.951 hectolitres en 1953,*
mais nous ne possédons pas le chiffre de 1954.

—•—

En **U.R.S.S.,** la superficie en vignes était évaluée à : *521.000 ha.*
D'après des informations qui nous avaient été précédemment communiquées de source officieuse, il semble que la production s'éleverait à :
*6.377.700 hectolitres en 1954,*
soit 2,1 fois plus forte qu'en 1950.

—•—

En **Uruguay,** la superficie cultivée en vignes était évaluée à :
*17.700 hectolitres en 1953*
et la production de vin s'élevait à : *970.830 hectolitres en 1953,*
mais il nous manque les chiffres de 1954.

—•—

En **Yougoslavie,** la superficie du vignoble s'élevait à :
*268.777 hectares en 1954*
dont 44.711 hectares de vignes producteurs directs et 22.828 de vignes jeunes, au lieu de : *261.073 hectares en 1953.*
La production de vin a marqué une diminution sensible s'étant élevée à : *2.722.583 hectolitres en 1954,*
au lieu de : *3.759.081 hectolitres en 1953,*
soit de 1.036.498 (28 %). Cette diminution est due aux dégâts considérables causés par le Mildiou, en Serbie, une des plus importantes régions viticoles du pays.

—•—

**En Nouvelle-Zélande,** la superficie du vignoble s'élevait à :
*400 hectares environ en 1953*
dont 42 hectares de vignes jeunes.
La production de vin était de : *22.151 hectolitres en 1953.*

—•—

## II. — SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE

A la suite de cet examen d'ensemble des rapports et renseignements reçus à l'O.I.V. sur la situation de la viticulture dans les divers pays, nous avons pu établir les statistiques annexes suivantes :

1° **Statistique mondiale des superficies cultivées en vignes et de la production de vin, de raisins de table et de raisins secs** pour les années 1954 et 1953, dont il convient de retenir instamment :

— le fait que les superficies de vignes dans le monde marquent au lieu de :

*9.118.706 hectares en 1954*

une nouvelle progression à :

*9.082.563 hectares en 1953* (chiffre révisé)
*8.743.942 hectares en 1952* (chiffre révisé)
*8.345.874 hectares en 1951* (chiffre révisé)
*8.215.400 hectares en 1950* (chiffre révisé)
*8.402.600 hectares en 1949* (chiffre révisé)

soit une moyenne quinquennale de :

*8.558.075 pour ces 5 dernières années ;*

— que la production de vin dans le monde, par contre, marque une légère diminution en s'élevant à :

*218.685.558 hectolitres en 1954*

au lieu de :

*220.465.917 hectolitres en 1953* (chiffre révisé)
*186.392.700 hectolitres en 1952* (chiffre révisé)
*199.240.131 hectolitres en 1951* (chiffre révisé)
*198.730.200 hectolitres en 1950* (chiffre révisé)
*162.813.100 hectolitres en 1949* (chiffre révisé)

soit une moyenne de : *193.528.409 pour ces 5 dernières années.*

La diminution de la récolte de vin en 1954 provient notamment, ainsi qu'on peut le constater par la statistique ci-jointe, d'une récolte plus ou moins réduite en Espagne, Argentine, Yougoslavie, Chili et Portugal.

—•—

2° **Statistique des superficies de vignes et de la production de vin en Europe, Afrique du Nord et Asie Mineure,** pour les années 1954 et 1953, dont il importe de souligner tout particulièrement :

— que les superficies de vignes marquent une nouvelle augmentation à :

*8.192.136 hectares en 1954*

au lieu de :

*8.168.326 hectares en 1953* (chiffre révisé)
*7.330.426 hectares en 1952* (chiffre révisé)
*7.475.196 hectares en 1951* (chiffre révisé)
*7.344.100 hectares en 1950* (chiffre révisé)
*6.990.400 hectares en 1949* (chiffre révisé)

soit une moyenne de : *7.61.689 hectares pour ces 5 dernières années ;*

— que la production de vin a marqué une légère augmentation, en s'élevant à :

*190.753.983 hectolitres en 1954*

au lieu de :

*190.053.925 hectolitres en 1953* (chiffre révisé)
*161.138.190 hectolitres en 1952* (chiffre révisé)
*171.463.280 hectolitres en 1951* (chiffre révisé)
*171.002.900 hectolitres en 1950* (chiffre révisé)
*145.653.800 hectolitres en 1949* (chiffre révisé)

soit une moeynne de :

*167.862.419 hectolitres pour ces 5 dernières années.*

**3° Statistique mondiale des exportations et importations de vins de toutes catégories.**

Les exportations s'étant élevées à : *8.771.364 hl en 1954,*
au lieu de : *7.117.641 hectolitres en 1953,*
et *7.328.615 hectolitres en 1952*
font ressortir une sensible augmentation de près de 1.650.000 hectolitres, ce qui est appréciable, ainsi que nous le verrons plus loin à propos de la discussion sur la situation internationale du vin qui eut lieu au sein de la Commission des Produits de la F.A.O.

*(à suivre)*

B. A. Samarakis,
*directeur de l'O.I.V.*

## QUESTIONS DIVERSES

# CONGRÈS DE LA F.A.V.

*(Suite)*

### MOTION N° 1

*Comité national interprofessionnel du Vin et le soutien des prix.*

L'Assemblée générale, réunie à Avignon, après avoir renouvelé son opposition aux missions économiques confiées à l'Institut des Vins de Consommation courante, par le décret 1019 du 14 octobre 1954, demande que les dites missions soient attribuées à un Comité interprofessionnel créé en application des décrets sur l'organisation générale des marchés agricoles.

La situation du marché exigeant une action immédiate efficace, afin d'assurer le redressement des cours, en même temps que l'obtention d'un prix social pour les bons vins de consommation courante.

L'Assemblée générale demande que, dès sa constitution, le Comité interprofessionnel procède à la création d'une Société d'Intervention, dont le rôle essentiel sera d'agir sur les marchés viticoles suivant les nécessités de la situation.

Le Comité devra également procéder à l'étude de tous autres moyens susceptibles de réaliser le redressement des cours et un efficace soutien des prix.

## MOTION N° 2

*Rôle que doit jouer le Fonds de Garantie Mutuelle sur le marché du vin.*

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles ayant pris connaissance des divers textes relatifs à la constitution, aux missions et au fonctionnement du Fonds de Garantie Mutuelle,

Considérant que cet organisme doit être chargé tant « de garantir les stockages indispensables à la sécurité des approvisionnements et les importations nécessitées par le souci de stabiliser les cours ou par l'insuffisance des approvisionnements intérieurs » que de « faciliter les opérations d'achat, de vente, de stockage, d'exploitation ou d'importation des produits agricoles »,

Considérant, d'autre part, que la viticulture s'étend sur 60 départements, intéresse 1.600.000 déclarants, représente une valeur de près de 250 milliards de francs et un commerce extérieur de 50 milliards de francs (chiffre le plus élevé en matière d'exportation de produits agricoles),

Considérant enfin que le Fonds d'assainissement de la viticulture figure parmi les organismes qui seront amenés à financer le Fonds de Garantie et que la taxe à l'hectare grèvera plus lourdement la viticulture que tout autre production agricole,

Exprime son étonnement et son mécontentement de n'être par représentée en tant que telle au Comité de gestion dudit Fonds de Garantie.

Demande :

1° Que le Fonds de Garantie Mutuelle prenne en charge la différence entre le prix des alcools provenant « des transferts privilégiés » de la récolte 1954 et les prix des alcools de prestation, faute de quoi l'assainissement du marché des vins, pendant la campagne en cours, à l'aide de ces transferts, serait un leurre, entraînant une dépense certaine pour les assujettis, sans contre-partie sur la revalorisation des cours puisqu'il n'y aurait pas ponction des quantités excédentaires sur le marché ;

2° Que le Fonds de Garantie Mutuelle soit habilité à favoriser, sous une forme à déterminer, l'exportation des vins et eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée ;

3° Que le Fonds de Garantie Mutuelle, en application des missions qui lui ont été confiées, facilite pour la campagne en cours les opérations de soutien des prix, en intervenant éventuellement sur les

quantités excédentaires que la distillation ne pourra absorber, faute de trésorerie et de matière imposable.

## MOTION N° 3

*Organisation de la campagne 1955-1956.*

L'Assemblée Générale de la Fédération des Associations Viticoles, après avoir étudié les prévisions de la récolte 1955, estime que le total des disponibilités fera apparaître, après l'application de toutes les dispositions actuelles édictées en matière de distillation prévisionnelle, un report de stock important.

Elle considère, dans ces conditions, que l'assainissement, pour être efficace, nécessite la mise en réserve, par le blocage définitif, de la totalité des quantités excédentaires, y compris le stock normal à la propriété, afin de ne laisser à la disposition du marché que les quantités strictement nécessaires à ses besoins.

Demande que les établissements bancaires accordent aux vins bloqués un warrantage intégral.

## MOTION N° 4

*L'exportation des vins.*

L'Assemblée Générale de la Fédération des Associations Viticoles manifeste à nouveau sa volonté de voir maintenu le régime actuel de l'exportation des vins.

Elle regrette profondément les fraudes d'origines diverses qui faussent le jeu normal de ce régime, dont la viticulture est en droit d'attendre un soutien efficace des cours pour les vins de consommation courante, par le respect des achats à la propriété au prix de 310 francs le degré-hecto.

Elle demande que dans les dispositions envisagées par l'Institut des Vins de Consommation courante soient incluses toutes mesures susceptibles d'enrayer la fraude et d'assurer la pleine application de la loi.

## MOTION N° 5

La 49me Assemblée Générale de la Fédération des Associations Viticoles, réunie à Avignon,

Regrettant que de trop longs mois se soient écoulés avant que l'Institut des Vins de Consommation courante ait pu faire œuvre utile, et que de ce fait le bénéfice de plus d'une année a été perdu pour l'application des mesures d'arrachage volontaire,

Constatant que l'accélération des diverses formalités indispensables pour la constitution des dossiers ainsi que le paiement rapide des indemnités d'arrachage sont de nature à augmenter le succès de l'arrachage volontaire,

Afin de faciliter et d'accélérer la procédure et l'instruction des demandes d'arrachage,

Demande à l'Institut des Vins de Consommation courante :

1° d'affecter aux centres régionaux un personnel suffisant pour que les enquêtes soient rapidement menées ;

Une Nouveauté Sensationnelle !

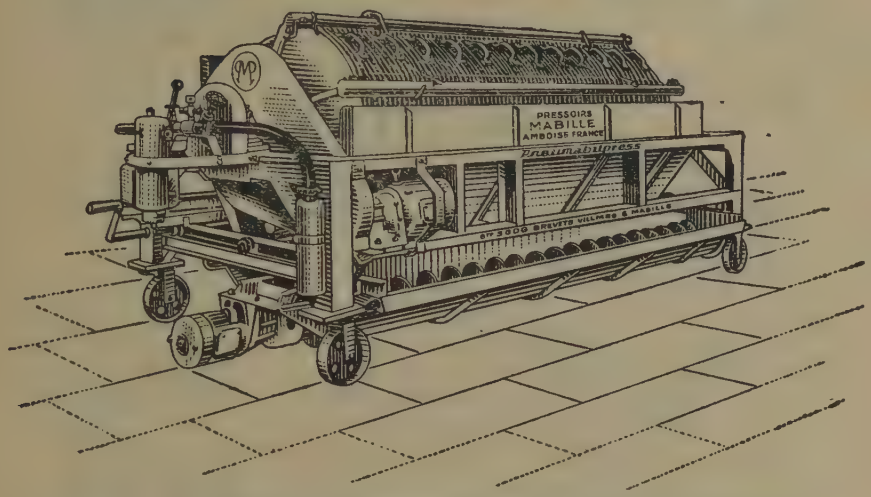
# "PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

## PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

**Rebêchage et Emiettage automatiques**




— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

## "PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

**AMBOISE (I.-&-L.)**

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

# PHOSPAL 'G'

## DÉPENSE LIMITÉE, RENDEMENT ASSURÉ

**34** pour cent d'acide phosphorique total des phosphates alumino-calciques traités, dont :
**26** soluble dans le citrate d'ammoniaque et
**8** insoluble

## PROCÉDÉS PECHINEY

**S. M. T.**
SOCIÉTÉ D'ÉTUDES
ET D'APPLICATIONS
DES
MINERAIS DE THIÈS
23, r. Balzac, PARIS (8e)
Téléphone : CAR. 64-10

**ENGRAIS** PHOSPHATÉ CONCENTRÉ POLYVALENT

DEMANDEZ-LE
CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

2° la décentralisation de telle façon que les centres régionaux reçoivent délégation partielle des pouvoirs de l'I.V.C.C., afin que, simplifiant la procédure actuelle, le règlement des indemnités puisse avoir lieu dans tous les cas où le chiffre de l'indemnité, proposé par la Commission départementale d'arrachage, ait été accepté par les viticulteurs intéressés.

L'Assemblée générale, appréciant que son Conseil d'administration ait, à plusieurs reprises, et depuis plus d'un an, appelé l'attention des Pouvoirs publics sur la nécessité de prendre les mesures prévues par le décret-loi du 30 septembre 1953, concernant les cultures de remplacement pouvant faire bénéficier les viticulteurs intéressés soit d'une prime d'aménagement du sol (article 32).

Enregistre que l'Institut des Vins de Consommation courante a saisi les Commissions régionales de cette question et s'apprête à en discuter ; souhaite que les décrets prévus par les articles 13 et 32 soient, le plus rapidement possible, pris par le Gouvernement.

L'Assemblée générale, constatant qu'il est matériellement impossible, au cours de la présente campagne, de réaliser intégralement le cadastre viticole.

Demande à l'Institut des Vins de Consommation courante de généraliser, dans tous les départements viticoles, la fiche d'encépagement qui devrait être remplie par les viticulteurs pour obtenir la délivrance des titres de mouvement de leurs vins de la récolte 1956.

## MOTION N° 6

*La révision cadastrale des évaluations des propriétés non bâties.*

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles,

Vu l'article 27 de la loi du 13 mai 1948 fixant les dispositions relatives à la révision accélérée des évaluations des propriétés non bâties et stipulant que les nouveaux tarifs devront être déterminés d'après les valeurs locatives au 1er janvier 1948,

Vu l'article 74 de la loi n° 52-401 du 14 avril 1952 disposant que la date d'entrée en vigueur des résultats de la révision accélérée était fixée au 1er janvier 1953,

Vu l'article 12 de la loi n° 53-79 du 7 février 1953 modifiant l'article 1.407 du Code général des Impôts en stipulant que les « évaluations cadastrales en matière de propriétés bâties et non bâties sont révisées tous les cinq ans »,

Ayant pris connaissance de la proposition de loi en instance de discussion devant l'Assemblée Nationale et dont le texte suit :

« La première des révisions quinquennales des évaluations des propriétés non bâties, prévues à l'article 1.407 du Code général des Impôts sera effectuée d'après la valeur locative constatée au 1er janvier 1957. Les résultats de cette révision seront appliqués dans les rôles de 1958. »

Estimant que les évaluations cadastrales actuelles doivent être considérées comme écrasantes pour les viticulteurs dont l'équilibre des exploitations est en péril, les frais de culture n'ayant cessé de s'accroître alors que la diminution des recettes est évidente.

Constatant le déséquilibre total des prix ayant servi de base à la révision de 1958 et ceux à retenir à ce jour et que, de ce fait, la viticulture supporte entièrement les conséquences inhérentes à la défectuosité du système en vigueur,

Demande instamment :

1° Que, dans un souci de justice sociale, une action vigoureuse soit menée près des Ministères intéressés et du Parlement afin qu'une révision ait lieu dans les délais les plus brefs, que celle-ci tienne compte des cours réels des denrées retenues en matière de fixation des valeurs locatives ;

2° Qu'en attendant la nouvelle révision, toutes les charges fiscales ou parafiscales qui ont été basées sur le revenu cadastral en soient séparées et que les inégalités actuelles soient corrigées sur le plan national.

*A suivre.*

## NECROLOGIE

### Le Président F. A. GONNET

Le Président F. A. Gonnet, qui était depuis si longtemps à la tête de la Fédération nationale des Syndicats de pépiniéristes-viticulteurs, vient de disparaître.

Le Président Gonnet était membre du Comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées. A ce titre, il avait eu à étudier, depuis 1943, toutes les dispositions qui ont eu pour objet l'amélioration de la production française des bois et plants de vigne. Soucieux des intérêts moraux et matériels dont il avait la charge, il avait constamment montré le plus vif souci du bien public.

Membre de la Commission consultative des producteurs et utilisateurs des bois et plants de vigne, il était devant la difficile tâche de réunir des thèses parfois nettement opposées.

Dans ce rôle, servi par une aptitude naturelle à la conciliation, le Président Gonnet donnait toute sa mesure ; le mérite de l'organisation de la production française des bois et plants de vigne qui est citée en exemple dans le monde, lui revient en grande partie.

Au sein de la Fédération nationale des Syndicats de pépiniéristes-viticulteurs son action n'a pas été moins efficace. Aidé du regretté Président R. Faucherre, trop tôt disparu, il avait su non seulement rassembler des intérêts divergents, mais encore, dans le meilleur esprit, proposer à ses collègues des objectifs élevés.

Les vignerons doivent lui être reconnaissants. Ils sont aujourd'hui les bénéficiaires de l'action permanente par laquelle une

profession a consenti certains sacrifices en faveur d'une amélioration de la production des bois et plants de vigne.

Le Président Gonnet avait accepté de poursuivre sa tâche au sein des diverses Commissions de l'Institut des Vins de Consommation courante ; il a été frappé alors qu'il répondait à une convocation de cet établissement.

J'ai participé avec le Président Gonnet à trop de travaux pour n'avoir pas noué avec l'homme affable et averti qu'il était des relations qui dépassent largement le cadre administratif et pour ne pas être affecté par sa disparition plus que ne le commandent les seuls contacts professionnels. Je lui suis personnellement reconnaissant d'avoir opposé souvent avec succès, et pour le bien public, une tendance temporisatrice à une volonté de réalisation immédiate.

Nous prions Madame F. A. Gonnet et sa petite-fille de bien vouloir accepter que nous participions à leur deuil cruel.

J. Branas.

## PARTIE OFFICIELLE

### Décret du 29 octobre 1955

*concernant les appellations contrôlées « Médoc », « Haut-Médoc » « Pauillac », « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » et « Margaux »*

*Article premier.* — L'article 6 du décret du 14 novembre 1936 définissant l'appellation contrôlée « Médoc », modifié par le décret du 11 novembre 1941, est complété ainsi qu'il suit :

« Seuls pourront bénéficier de l'appellation contrôlée « Médoc » les vins ayant obtenu un certificat de qualité délivré après dégustation par une Commission désignée par l'Institut national des appellations d'origine, sur proposition du Syndicat du Médoc et Haut-Médoc.

« Un règlement intérieur du Syndicat, approuvé par l'Institut national des appellations d'origine, détermine la procédure à suivre pour la délivrance du certificat de qualité ».

*Article 2.* — L'article 6 du décret du 14 novembre 1936 définissant l'appellation contrôlée « Haut-Médoc », modifié par le décret du 11 novembre 1941, est complété ainsi qu'il suit :

« Seuls pourront bénéficier de l'appellation contrôlée « Haut-Médoc » les vins ayant obtenu un certificat de qualité délivré après dégustation par une Commission désignée par l'Institut national des appellations d'origine, sur proposition du Syndicat du Médoc et Haut-Médoc.

« Un règlement intérieur du Syndicat, approuvé par l'Institut national des appellations d'origine, détermine la procédure à suivre pour la délivrance du certificat de qualité ».

*Article 3.* — L'article 3 du décret du 14 novembre 1936 définissant l'appellation contrôlée « Pauillac », modifié par le décret du 13 janvier 1938, est modifié ainsi qu'il suit :

« Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Pauillac » devront obligatoirement provenir de moûts contenant, avant tout enrichissement ou concentration, au minimum 178 grammes de sucre naturel par litre et présenter, après fermentation, un degré alcoolique minimum de 10°5 ».

Article 4. — L'article 6 du décret du 14 novembre 1936 définissant l'appellation contrôlée « Pauillac », modifié par le décret du 11 novembre 1941, est complété ainsi qu'il suit :

« Seuls pourront bénéficier de l'appellation contrôlée « Pauillac » les vins ayant obtenu un certificat de qualité délivré, après dégustation, par une Commission désignée par l'Institut national des appellations d'origine, sur proposition du Syndicat agricole et vinicole de Pauillac.

« Un règlement intérieur du Syndicat, approuvé par l'Institut national des appellations d'origine, détermine la procédure à suivre pour la délivrance du certificat de qualité.

« Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Pauillac » ne pourront être mis en circulation qu'à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte ».

*L'article 5.* — L'article 3 du décret du 14 mai définissant l'appellation contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » est modifié ainsi qu'il suit :

« Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Moulis », ou « Moulis-en-Médoc » devront obligatoirement provenir de moûts contenant, avant tout enrichissement ou concentration, au minimum 178 grammes de sucre naturel par litre, et présenter, après fermentation, un degré alcoolique minimum de 10°5 ».

*Article 6.* — L'article 6 du décret du 14 mai 1938 définissant l'appellation contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc », modifié par le décret du 11 novembre 1941, est complété ainsi qu'il suit :

« Seuls pourront bénéficier de l'appellation contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » les vins ayant obtenu un certificat de qualité délivré, après dégustation, par une Commission désignée par l'Institut national des appellations d'origine, sur proposition du Syndicat viticole de Moulis-en-Médoc.

« Un règlement intérieur du Syndicat, approuvé par l'Institut national des appellations d'origine, détermine la procédure à suivre pour la délivrance du certificat de qualité ».

*Article 7.* — L'article 3 du décret du 10 août 1954 définissant l'appellation contrôlée « Margaux » est modifié ainsi qu'il suit :

« Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Margaux » devront obligatoirement provenir de moûts contenant, avant tout enrichissement ou concentration, au minimum 178 grammes de sucre naturel par litre, et présenter, après fermentation, un degré alcoolique minimum de 10°5 ».

*Article 8.* — L'article 6 du décret du 10 août 1954 définissant l'appellation contrôlée « Margaux » est complété ainsi qu'il suit :

« Seuls pourront bénéficier de l'appellation contrôlée « Margaux » les vins ayant obtenu un certificat de qualité délivré, après dégustation,

par une Commission désignée par l'Institut national des appellations d'origine, sur proposition du Syndicat Viticole de Margaux.

Un règlement intérieur du Syndicat, approuvé par l'Institut national des appellations d'origine, détermine la procédure à suivre pour la délivrance du certificat de qualité.

« Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Margaux » ne pourront être mis en ciculatrion qu'à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte ».

. . . . . .

—•—

## Distillation prévisionnelle de la récolte 1955

*(suite)*

### B. — Compensations de distillation obligatoire

1° *Livraisons de moûts de raisins à des fabricants de jus de fruits.*

Cette compensation est personnelle et limitée à la campagne au cours de laquelle les expéditions ont lieu. Elle peut donc être seulement attribuée à des viticulteurs soumis à distillation obligatoire, mais ceux-ci ne sont pas admis à conserver un excédent éventuel de compensation à leur crédit ni à le transférer à d'autres producteurs. Il est formellement précisé que les mûts fournis par des vignerons non astreints à la distillation obligatoire ne peuvent donner lieu à compensation. Les mêmes règles sont applicables aux adhérents des caves coopératives.

Eu égard à la retiraison échelonnée des moûts de raisins par les préparateurs de jus de fruits et afin d'éviter éventuellement aux viticulteurs intéressés une fourniture d'alcool qui se révèlerait ultérieurement inutile, le service considèrera comme inscrites au compte de ces producteurs les compensations correspondant aux quantités globales de moûts vendues à des fabricants de jus de fruits. Les industriels établiront à cet effet des attestations mentionnant pour chaque viticulteur le volume des moûts achetés et, le cas échéant, des quantités déjà livrées. Après rapprochement avec la correspondance commerciale et les documents comptables, ces attestations seront définitivement attribuées qu'à des préparateurs de jus de fruits et transmis par la voie hiérarchique aux agents dont relèvent les producteurs pour être annexés au portatif 50 C. Bien entendu, les compensations ne seront définitivement attribuées qu'après expédition effective des moûts et retour des bulletins 6 E certifiant leur utilisation à la fabrication de jus de fruits.

Enfin, il est rappelé que les jus de raisins exportés ne peuvent bénéficier cumulativement de l'aide à l'exportation et de la compensation de distillation obligatoire (Cf. N.A., n° 2316 du 28 avril 1955, I, A, *in fine*).

2° *Expéditions de vins en vinaigrerie.*

La compensation présente les mêmes caractères que dans le cas précédent.

La publication du décret de distillation prévisionnelle rend désormais sans objet les décisions particulières qui avaient été prises pour permettre l'approvisionnement des vinaigriers en vins bloqués de la récolte 1954.

Les intéressés pourront donc retirer leurs vins sous couvert d'acquits non barrés auxquels devra obligatoirement être annexé le bulletin 6 E prévu par l'instruction 44 B du 7 février dernier (Titre III, D, *b*).

3° *Crédits d'exportation.*

A la suite du recensement des crédits d'exportation non affectés par les négociants à la fin de la campagne 1954-1955 (Cf. N.A., n° 4.593 du 31 août 1955), il a été décidé que ces crédits pourraient être affectés à l'apurement de la *première* tranche de distillation prévisionnelle. Ils devront, en conséquence, être utilisés au plus tard *le 15 janvier 1956, dernier délai*.

Certains viticulteurs détiennent des crédits de l'espèce qui, par suite, notamment d'un déficit de récolte, pourront dépasser le montant probable de leur prestation au titre de la récolte 1955. Pour tenir compte de cette situation, l'Administration admet que les intéressés puissent transférer à d'autres viticulteurs tout ou partie du reliquat de compensation apparaissant à leur compte après apurement de la première tranche de distillation prévisionnelle. Valable également pour les excédents d'alcool la mesure est, en principe, réservée aux producteurs assujettis aux prestations d'alcool de vin pour la récolte 1955, mais elle pourra être étendue aux vignerons ayant habituellement la qualité de prestataire et exceptionnellement dispensés de la distillation obligatoire pour cette même récolte.

### C. — Dispenses partielles de distillation en considération d'arrachages non compensés

Il y a lieu d'appliquer la réglementation générale en la matière, telle qu'elle a été définie par l'instruction 44 B du 7 février 1955 (Titre III, C, *f*).

## IV. — MODIFICATION DU BLOCAGE PREVISIONNEL

L'apurement des prestations édictées par le décret du 12 septembre 1955 entraîne une réduction du blocage prévisionnel lorsque cette opération ne résulte pas de l'expédition des propres vins ou moûts du viticulteur, c'est-à-dire dans les cas suivants :

*a)* affectation d'un transfert de distillation obligatoire ou d'un crédit d'exportation ;

*b)* imputation d'une dispense pour arrachage non compensé.

Ce déblocage, qui augmente d'autant la fraction libérée, est évidemment limité au volume de vin touché par la distillation prévisionnelle, soit généralement les trois quarts de la quantité imposée au titre de la récolte 1954 sur la base du degré minimum des vins de pays dans la région considérée.

## V. — MODALITES D'APPLICATION ROLE DU SERVICE

A) *Etablissement et notification des décomptes.*

Il importe que des assujettis à la distillation prévisionnelle soient informés dans les meilleurs délais du montant de leur prestation.

Toutefois, eu égard à l'incidence de la récolte 1955 sur l'exigibilité ou le quantum des fournitures prévisionnelles (Cf. I, exemptions, *a)* les décomptes ne pourront pas être établis immédiatement dans les contrées où la production a sensiblement diminué par rapport à 1954. Ils seront donc seulement entrepris après la réception des ampliations des déclarations de récolte pour 1955.

Dans les autres secteurs où la récolte égalera au moins la précédente, le service opérera les décomptes à partir des éléments du portatif 50 C. (distillation obligatoire de la récolte 1954). Il les notifiera sans tarder aux prestataires par avertissement 50 C. quater ou ordinaires, qui indiqueront distinctement :

1° la première tranche de 50 % à livrer avant le 16 janvier 1956 (alcool pur et volume de vin correspondant sur la base du degré minimum des vins de pays dans la région de production) ;

2° la seconde tranche de 25 % à fournir avant le 16 février 1956 (alcool pur et volume de vin).

Ces mêmes renseignements seront reportés sur les déclarations de récolte et les agents devront aviser les receveurs buralistes des déblocages intervenus dans les trois cas visés au chapitre IV (transferts de distillation ou de crédit d'exportation, dispense pour arrachage non compensé).

—•—

MM. les Directeurs détermineront les secteurs où il sera possible d'établir utilement les décomptes dès maintenant. La réception des avertissements ne privera pas les viticulteurs de la faculté de réduire le montant de leur acompte (I, Exemptions a). Il est toutefois recommandé aux intéressés de se rapprocher au préalable du service auquel il est prescrit de tenir compte de la situation des viticulteurs ayant une récolte déficitaire. L'acompte rectifié devra être approximativement fixé au montant probable des prestations de la récolte 1955 et l'avertissement sera modifié en conséquence. Le renforcement récent du service de la viticulture doit permettre d'accélérer l'établissement des décomptes et l'envoi des avertissements. L'Administration insiste pour que ceux-ci parviennent assez tôt aux assujettis pour qu'ils aient le temps de prendre leurs dispositions afin d'apurer leur première tranche avant le 16 décembre prochain, date d'application du premier abattement de 1.000 frs.

B) *Date limite de livraison des alcools.*

L'article 2 du décret 55-1198 fixe respectivement aux 15 janvier et 15 février 1956, les dates limites de fourniture pour la première tranche (50 %) et la deuxième tranche (25 %) de la distillation prévisionnelle.

Toutefois, on renoncera à la livraison effective des alcools lorsque la prestation individuelle des viticulteurs sera inférieure à 50 litres d'alcool pur pour le total des deux tranches. Cette dispense est limitée

à la distillation obligatoire et elle n'implique pas le déblocage du volume de vin correspondant.

C) *Prix des alcools et modalités de livraison.*

Aux termes de l'article 3 du décret 55-1198 précité, un acompte de 10.000 francs par hectolitre d'alcool pur est alloué aux producteurs. Quant aux prix définitifs, ils ont été fixés aux taux suivants par un arrêté interministériel du même jour (*B.O.C.I.*, nº 39 du 26 sept.).

| | |
|---|---|
| Alcools rectifiés extra-neutres. . . . . | 13.526 fr. |
| Alcools type Midi titrant au minimum 94º . | 13.190 fr. |
| Flegmes titrant au minimum 90º. . . . . | 13.126 fr. |
| Flegmes titrant au minimum 70º. . . . . | 12.426 fr. |
| Autres flegmes titrant au minimum 50º. . | 12.176 fr. |

Pour bénéficier de ces prix pleins, les alcools devront être livrés et affectés avant le 16 décembre 1955 ou le 16 février 1956 selon qu'il s'agit respectivement de la première ou de la deuxième tranche de distillation prévisionnelle.

Une réduction de 1.000 frs par hectolitre d'alcool pur sera applicable aux livraisons ou affectations effectuées entre le 16 décembre 1955 et le 15 janvier 1956 (première tranche) ou entre le 16 février et le 29 février 1956 (deuxième tranche). Cet abattement sera porté à 2.000 francs pour les fournitures postérieures au 15 janvier ou au 29 février 1956. C'est l'état de quinzaine qui fait foi pour les dates à retenir pour la fixation des prix pleins ou réduits.

Aucun changement n'est apporté aux modalités de remise des alcools et, notamment, à l'établissement des états de livraison et des bulletins 6 E, ces documents devant mentionner distinctement la campagne d'imputation des alcools livrés (campagne 1955-1956).

Il ne sera pas établi de relevés statistiques au titre de la distillation prévisionnelle.

— • —

## A. O. C.

Le Décret nº 55.1525 du 24 novembre 1955, paru au *Journal Officiel* du 26 novembre (p. 11.487 à 11.489) est relatif *au rendement* des vins à appellation contrôlée.

Un décret du 26 novembre (*Journal Officiel* du 27 novembre, p. 11.527) abroge l'article 2 du décret du 8 du même mois. (Cf. *Le Progrès agricole et viticole*, nº 47-48, p. 325).

# INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

## Algérie — Récolte 1955

La récolte algérienne accuse les résultats suivants :

| | |
|---|---|
| Alger. . . . . | 5.333.548 hl |
| Constantine. . . . . | 1.145.145 hl |
| Oran. . . . . | 7.787.132 hl |
| et s'inscrit au total à. . . . . | 14.265.825 hl |

La diminution par rapport à l'année 1954 : 19.297.422 hl, est donc de l'ordre de 25 %.

**Vente des vins des Hospices de Beaune.** — La vente des vins des Hospices de Beaune s'est déroulée le dimanche 20 novembre, sous la présidence de son Excellence Sir Gladwyyn Jebb, ambassadeur de Grande-Bretagne à Paris, et en présence de M. Roger Duchet, sénateur, maire de Beaune.

Les vins excellents virent, dès la première cuvée, les prix monter jusqu'à des cours records.

Six pièces des Dames Hospitalières (Lot A) furent adjugées 2.400.000 francs.

En rouge : 294 pièces firent 37 millions ; 60 pièces de blanc : 6 millions et demi ; les eaux-de-vie : 1 million. Au total, la vente rapporta 44.995.180 francs.

— • —

**Le IVme Congrès international des jus de fruits.** — *Sttugart, 28 mai - 2 juin 1956.* — Sous le haut patronage de M. Heinrich Lubcke, ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts de la République Fédérale Allemande, et sous la présidence de M. Possmann, président du Zentralverband der Sussmost-und Obstgetrankeindustrie, vice-président de la Fédération internationale des Producteurs de Jus de Fruits, se tiendra à Stuttgart le IVme Congrès international des Producteurs de Jus de Fruits.

Le Comité d'honneur et le Comité d'organisation mettent déjà au point les détails de cette manifestation qui doit consacrer les efforts accomplis par les producteurs de Jus de Fruits de tous les pays.

La partie technique a été déjà fixée en présence de M. Eggenberger, président de la Fédération internationale des Producteur de Jus de Fruits, au cours de diverses réunions qui se sont tenues à Bonn et à Francfort.

Douze rapports généraux seront présentés : sur l'évolution de la Production des Jus de Fruits dans le monde, sur l'influence de la matière première, sur la qualité, sur la microbiologie, sur les progrès techniques et les nouveaux matériaux utilisés, sur l'unification des méthodes d'analyse, sur les méthodes modernes de stockage et de soutirage, sur l'emballage, la présentation, les transports, sur les bases de calcul pour les prix de revient, sur l'utilisation des sous-produits des agrumes, sur les expériences médicales réalisées avec des Jus de Fruits, sur les méthodes de propagande, etc...

En outre, de nombreuses réunions de la Fédération internationale se tiendront à cette occasion, une exposition et une dégustation des Jus de Fruits de tous les pays sera réalisée, des films publicitaires, distribués par chaque nation, seront présentés aux congressistes, et de nombreuses excursions ont été déjà prévues.

On peut s'inscrire dès maintenant comme participant à ce Congrès, afin de recevoir les détails les plus complets et les rapports qui seront imprimés au : IVme Congrès international des Jus de Fruits, Bachstrasse 26, Bonn/Rhein (Allemagne).

Gérard D'EAUBONNE,
*Secrétaire général de la Fédération internationale des Producteurs de Jus de Fruits.*

**M. Sourbet, ministre de l'Agriculture,** *a reçu les membres de l'Union nationale des* **Producteurs de Jus de Fruits** *de la Métropole et d'outre-mer.* — M. J. Sourbet, ministre de l'Agriculture, a reçu, le 23 novembre dernier, une délégation de l'Union nationale des Producteurs de Jus de Fruits de la Métropole et d'outre-mer, composée de MM. Arieu, président ; Desruol, vice-président ; Déon, trésorier ; Thomas ; Me Calandreau, avocat à la Cour, Conseil de l'Union, et M. Gérard d'Eaubonne, secrétaire général, accompagnaient la délégation.

M. Arieu a rappelé l'action poursuivie inlassablement depuis 1936, date de sa création, par l'Union nationale en faveur du Jus de Fruits.

Les résultats, obtenus en 20 ans par ce Groupement syndical, peuvent être résumés ainsi :

Réglementation de la production et de la vente du Jus de Fruits, création d'un laboratoire, mise au point des services de contrôle, création d'une Fédération internationale des Producteurs de Jus de Fruits.

L'Union nationale compte aujourd'hui, tant dans la Métropole qu'en Afrique du Nord et dans les territoires d'outre-mer, la presque totalité des producteurs de Jus de Fruits, assurant ainsi une représentation agissante de cette branche de l'activité économique et agricole.

La Délégation a insisté auprès de M. le Ministre pour que soit maintenue intégralement la législation, actuellement en vigueur, tant en ce qui concerne les dénominations que les contrôles sur le marché intérieur et à l'exportation, ces contrôles étant seuls capables d'assurer la qualité indispensable au succès des Jus de Fruits français.

La délégation a demandé à M. le Ministre d'intervenir pour que le vote de la proposition de loi Delcos, déposée depuis deux ans, concernant la création d'un Comité interprofessionnel des Jus de Fruits, soit acquis avant la fin de la Session parlementaire.

La Délégation a demandé, en outre, que l'Union nationale contribue à la mise au point des programmes d'importation des Jus de Fruits ; ces importations, devant être considérées comme un complément des ressources offertes par l'Afrique du Nord et les T.O.-M., ne doivent intervenir qu'en cas d'insuffisance des quantités et des qualités fournies par ces derniers.

M. le Ministre a assuré la délégation de l'Union nationale de l'intérêt qu'il portait à sa démarche et l'a remercié des efforts que cette Organisation syndicale a accomplis dans tous les domaines et notamment du concours qu'elle a apporté à son administration dans l'application de la réglementation sur les Jus de Fruits.

Il a donné l'assurance de faire tous ses efforts en vue d'obtenir le vote par le Parlement de la proposition de loi Delcos, et de faire procéder à la consultation de l'Union nationale des Producteurs de Jus de Fruits lors de l'établissement des programmes d'importations. Le Ministre a tenu à assurer spécialement la délégation de l'intérêt qu'il porte au développement de la production et de la consommation des Jus de Fruits et spécialement des Jus de Raisins et de Pommes, importantes richesses agricoles.

**L'arrachage volontaire des vignes et l'équipement ménager agricole.** — Qu'on le veuille ou non, le seul moyen d'assainir rationnellement et, d'une manière durable, le marché du vin est *l'arrachage volontaire d'une partie du vignoble.*

*Dans la plus complète liberté,* un tel arrachage permet de réduire la production du vin au niveau des besoins et d'apporter de l'argent frais aux exploitations qui possèdent de la vigne.

Ce point de vue a été parfaitement compris dans les régions spécifiquement viticoles — y compris l'Algérie où, à la date du 15 novembre, les demandes d'arrachage volontaire dépassaient 12.000 ha —, mais il ne paraît pas avoir été pleinement saisi dans les *régions de polyculture* où la vigne, cependant, ne constitue souvent qu'un accessoire de l'exploitation.

Cependant, c'est dans ces régions que l'on trouve le plus souvent des vignes situées en bons terrains et complantées en cépages tolérés, conditions qui permettent de prétendre aux indemnités les plus élevées (400.000 frs par ha et 480.000 frs en cas d'arrachage total).

Là, quels sont les agriculteurs cultivant de la vigne qui ne seraient intéressés par la perspective de percevoir 400.000 frs ou 200.000 frs, en arrachant un hectare, ou un demi-hectare de vigne tout en conservant leurs terres ?

Aucun, bien entendu.

Tous pensent, sans hésitation, qu'il vaut mieux profiter des avantages qui leur sont offerts par la législation sur l'arrachage volontaire.

Certains craignent, cependant, de ne pouvoir utiliser immédiatement la fraction de l'indemnité provisoirement bloquée dans les Caisses régionales de Crédit agricole mutuel.

Qu'ils se rassurent.

Ils peuvent imputer, pratiquement, n'importe quelle dépense de leurs exploitations sur les sommes bloquées, à condition que ces dépenses ne concernent pas la culture de la vigne.

Ils peuvent même y imputer des *dépenses d'équipement ménager,* qu'il s'agisse de l'achat de frigidaire, d'une machine à laver, d'une cuisinière, d'un aspirateur, d'une table ou d'un fer à repasser, etc...

Et ceci intéresse tout particulièrement les ménagères agricoles qui, souvent, ne peuvent — faute de ressources suffisantes — s'équiper de façon moderne.

Femmes d'agriculteurs, pensez à cette possibilité !

L'Institut des Vins de Consommation Courante a voulu vous aider et vous donner la possibilité de réaliser vos rêves de ménagères du XX^me^ siècle.

I. V. C. C.

—•—

**Centre de culture mécanique.** — Le Centre de culture mécanique, annexé à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, permet à tous les agriculteurs qui le désirent de s'initier à la conduite ou à l'entretien des tracteurs et machines agricoles, ou de se perfectionner dans cette branche. La prochaine Session aura lieu à l'Ecole nationale d'Agriculture, du 12 au 24 décembre 1955. Se faire inscrire dès main-

tenant à M. le Directeur du Centre de culture mécanique, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

— • —

**Hôteliers-Restaurateurs,** qui avez adopté récemment la formule dite du *vin compris* dans le *prix du menu*. Faites-vous connaître, *sans faute*, au siège du : *Comité national de Propagande en faveur du Vin*, 40, rue Marbeuf, Paris (8e).

Ce dernier organisme se propose, en effet, de rééditer et de diffuser, après remise à jour, l'excellente plaquette intitulée : « *Restaurants Vin Compris* ». Si votre établissement a été omis lors de la première édition, il sera ajouté à une liste déjà longue et qui s'étend chaque jour.

— • —

**Les huiles d'olive au Concours général Agricole de 1956.** — Le Concours général Agricole se tiendra en 1956, à Paris, du 6 au 11 mars. Parmi les manifestations organisées à cette occasion, il est prévu, comme à l'habitude, des concours de produits agricoles avec attribution de prix : diplômes et médailles.

Un concours individuel se tiendra notamment pour les Huiles d'olive métropolitaines. Peuvent y prendre part les producteurs agricoles (oléiculteurs), et les industriels de première transformation (mouliniers et coopératives).

Pour participer au Concours général agricole, les producteurs peuvent :

— soit présenter personnellement leurs produits. Ils adresseront, dans ce cas, leur demande d'inscription avant le 15 décembre 1955, à la Direction des Services Agricoles de leur département qui leur fournira tous renseignements utiles ;

— soit confier leurs produits à l'Union syndicale interprofessionnelle Oléicole qui se chargera d'effectuer le rassemblement, le transport et la présentation au jury des lots d'huile d'olive reçus de ses ressortissants et qui seront jugés individuellement. Les frais entraînés par ces opérations seront pris en charge, au moins partiellement, par l'U.S.I.O.

Les producteurs qui désireraient adopter cette dernière façon d'opérer, voudront bien se faire connaître d'urgence à l'U.S.I.O., 15, rue Edmond-Rostand, Marseille (6me), afin que les formalités nécessaires puissent être accomplies en temps voulu.

## MARCHE DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE

Depuis quelques jours, les premières livraisons de racinés ont commencé à la propriété. Disons tout de suite que celles-ci ont été peu importantes, tout au moins dans le Gard et dans l'Hérault, à la suite des pluies torrentielles qui se sont abattues dans ces régions, rendant impossibles tous travaux pendant une longue période ; seuls les départements épargnés par les orages ont pu commencer ou poursuivre leur plantation.

Le marché des racinés, pratiquement ouvert à la fin novembre, se présente très ferme au début de cette saison en raison, d'une part d'un triage accusant des déchets importants, et d'autre part d'une demande s'avérant sensiblement la même que celle de l'an dernier à pareille époque. Bien entendu ce sont les Berlandiéri qui présentent les cours les plus élevés, conséquence de leur difficulté

au racinage et de leur demande croissante compte tenu de leurs qualités incontestables. Parmi eux le 110 R. reste le plan le plus cher.

Les boutures greffables ayant accusé des cours très élevés l'an dernier en milieu et en fin de campagne, il était à prévoir que les greffés-soudés subiraient le contre-coup de cet état de chose ; ceux-ci, en effet, accusent des prix nettement en hausse par rapport à ceux qui se pratiquaient les années précédentes. Si l'on ajoute que le triage, comme pour les racinés, donne beaucoup de déchets, le maintient de ces cours peut s'envisager.

Quant aux boutures greffables, les dégâts de grêle dans les vignes-mères et les rendements déficitaires accusés par les premiers débouturages laissent prévoir un marché dont le volume des boutures de qualité se trouvera fort réduit ; il n'est pas impossible d'ailleurs que le marché se trouve dans l'impossibilité de satisfaire toutes les demandes dans un avenir prochain.

COTATIONS — PLANTS « 1er CHOIX »

*Racinés porte-greffes*. — Rupestris du Lot, 9 — Riparia Gloire, 8 — Massannes, 9 — 3.309, 7 — 101.14, 8 — 420 A., 12 — 161.49, 12 — 5 BB., 8 99 R., 12-13 — 110 R., 18-20 — 41 B., 11-12 — 44-53, 8-10.

*Racinés hybrides autorisés* (principaux). — 7.120, 10 — 12.375, 10-11 — 18.315, 10 — 18.283, 10 — 23.657, 10.

*Greffés-soudés*. — Variétés courantes : S/Lot et 3.309, 24 à 25 — S/44.53 et Riparia, 26 — S/Berlandiéri, 30 à 35.

Variétés de table, 28 à 35. — Hybrides autorisés : S/courant, 23 — S/Berlandiéri, 26 à 28.

Le 5 décembre 1955. H. A.

—•—

## BULLETIN COMMERCIAL

*MÉTROPOLE*. — *Aude*. — Carcassonne (3) : Récolte 1954, 9 à 11°, 280 à 275. Récolte 1955, 10 à 12°, 270 à 275. — Lézignan-Corbières (1er). Récolte 1954, insuffisance d'affaires, pas de cote. Récolte 1955, 11 à 12°, 260 à 270. — Narbonne (1er). Récolte 1954, insuffisance d'affaires, pas de cote. Récolte 1955, 10°5 à 11°, 275 à 265 ; 11 à 12° 260 à 275. Corbières, 265 à 275.

*Gard*. — Nîmes (5). Récolte 1955 : V.C.C., 9°5 à 11°5, 280 à 265 ; Costières, 11°5 à 12°, 275 à 290 ; Vins de café, 11 à 13°, 300 à 350 ; Côtes-du-Rhône, 11 à 13°, 400 à 430.

*Hérault*. — Béziers (2). Récolte 1954, 9°5 à 10°, 270 à 275. Récolte 1955, insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (6), insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S. 10°, 275. — Sète (30). Vins de pays : insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins d'Algérie : Récolte 1954 : Alger, 11 à 13°, 350 à 345 ; Oran, 12 à 12°9, 345 ; 13 à 13°9, 345 à 350 ; 14° et plus, 350 et plus. Récolte 1955 : Alger, 11 à 13°, 340 à 335 ; Oran, 12 à 12°9, 335 ; 13 à 13°9, 335 à 340 ; 14° et plus, 340 et plus. Rosés : 5 fr. de plus par degré. Blancs : 10 fr. de plus par degré. Vins de Tunisie : 12 à 13°9, 325 à 330.

*Pyrénées-Orientales*. — Perpignan (3). Récolte 1954 : 10 à 11°, 275. Récolte 1955 : 10°, 275 à 280.

*Var*. — Brignoles (3). Rouges, 255 à 280. Rosés, 280 à 310. Blancs, 270 à 280.

*ALGÉRIE*. — *Alger* (5). Récolte 1955, 1er choix, Rouges, 10 à 10°5, 300 à 310 ; 11 à 11°5, 300 à 290 ; 12 à 12°5, 285 à 280 ; 13°, 280. Hauts-Coteaux, 14°, 290. Rosés, 11 à 11°5, 300 à 285.

*Mostaganem* (5). Récolte 1954 : Rouges et Rosés, 290 à 295. Récolte 1955 : Rouges et Rosés, 285 à 290.

*Oran* (5). Récolte 1954, 290 à 295 ; 11 à 11°5, 295 à 300 ; 11°5 à 12°, 290 à 295.

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 3 DECEMBRE 1955

| | DIMANCHE | | | LUNDI | | | MARDI | | | MERCREDI | | | JEUDI | | | VENDREDI | | | SAMEDI | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie |
| | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm |
| RENNES | 8 | —5 | P | 7 | —7 | » | 6 | —2 | P | 6 | 4 | 2 | 7 | 5 | » | 9 | 3 | P | 6 | 1 | » |
| ANGERS | » | » | » | » | —7 | » | » | » | » | 6 | 4 | 2 | 6 | 5 | » | 10 | 3 | P | 8 | 3 | » |
| COGNAC | 8 | —4 | » | 8 | —5 | » | 11 | 3 | P | 6 | 6 | 20 | 10 | 8 | 4 | 11 | 4 | » | 14 | 7 | » |
| BORDEAUX | 8 | —5 | » | 9 | —5 | » | 11 | 2 | P | 12 | 4 | 7 | 12 | 6 | P | 12 | 2 | P | 14 | 5 | » |
| TOURS | 6 | —3 | » | 3 | —4 | » | 5 | —1 | P | 5 | 8 | 7 | 6 | 6 | P | 10 | 4 | P | 11 | 3 | » |
| NEVERS | 5 | 8 | » | 5 | —9 | » | 7 | —5 | » | 5 | 3 | 8 | 10 | 3 | P | 9 | —2 | » | 8 | 6 | P |
| AGEN | 7 | —7 | » | 9 | —3 | » | 10 | 0 | » | 7 | 6 | 11 | 12 | 0 | » | 10 | 6 | P | 11 | 7 | P |
| CLERMONT-FERRAND | 3 | —9 | » | 4 | —9 | » | 10 | —6 | » | 6 | 0 | 5 | 9 | 3 | » | 11 | 2 | 5 | 9 | 1 | 3 |
| MONTELIMAR | 3 | » | » | » | » | » | 9 | 2 | » | 13 | 8 | 35 | 9 | 6 | 66 | 9 | 6 | 11 | 12 | 6 | 3 |
| TOULOUSE | » | » | » | 9 | —3 | » | » | » | » | 10 | 2 | 6 | 14 | 0 | » | 12 | 8 | 2 | 10 | 9 | P |
| CARCASSONNE | » | » | » | » | » | » | » | » | » | 11 | 5 | » | 14 | 2 | » | 11 | 8 | 22 | 10 | 9 | 7 |
| PERPIGNAN | » | 4 | » | 12 | » | » | » | » | » | 13 | 7 | » | 15 | 6 | » | 12 | 9 | 29 | 11 | 11 | 21 |
| MONTPELLIER | 10 | 0 | » | 11 | 0 | » | 10 | 5 | » | 13 | 8 | 1 | 12 | 7 | 77 | 13 | 10 | 65 | 14 | 11 | 1 |
| REIMS | 3 | 1 | » | 6 | —5 | » | 6 | —3 | » | 4 | 2 | » | 8 | 1 | » | 8 | 0 | » | 3 | —1 | » |
| STRASBOURG | 1 | —7 | » | 2 | —7 | » | 5 | —9 | » | 0 | —4 | » | 3 | —3 | P | 3 | —5 | P | —1 | —2 | » |
| DIJON | 3 | —7 | » | 3 | —8 | » | 3 | —6 | » | 3 | 0 | 1 | 7 | 3 | P | 7 | 1 | » | 8 | 1 | » |
| LYON | 1 | —7 | » | 3 | —6 | » | 5 | —3 | » | 7 | 4 | 8 | 7 | 4 | 25 | 11 | 3 | 1 | 11 | 0 | P |
| GRENOBLE | 3 | » | » | » | » | » | » | » | » | 4 | 2 | 3 | 5 | 2 | 8 | 8 | 0 | » | 11 | —1 | » |
| MARSEILLE | 8 | 2 | » | 11 | » | » | 13 | 8 | » | 15 | 9 | 18 | 12 | 9 | 6 | 15 | 10 | 5 | 19 | 10 | P |
| NICE | 13 | 3 | » | 13 | 4 | » | 15 | 5 | » | 13 | 8 | 8 | 11 | 9 | 18 | 12 | 10 | 3 | 17 | 13 | 1 |
| AJACCIO | 13 | » | » | 14 | 0 | » | 14 | 2 | » | 13 | 5 | P | 12 | 10 | 12 | 15 | 11 | 6 | 20 | 12 | P |
| ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |

*Viticulteurs*

# Le VOLCK-JAUNE ANTILICHEN

BAYER

est le plus efficace en traitements d'hiver

parce qu'il contient

(huile blanche -|- huile d'Anthracène -|- Colorant organique)

et permet de combattre

**Cochenilles,**
**Excoriose,**
**Acariose**

et toutes les formes hivernantes de nombreux insectes parasites de la vigne

Pour tous renseignements, adressez-vous à :

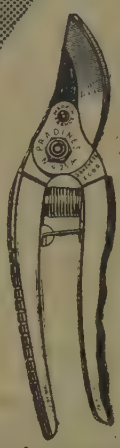
**ESSO STANDARD (DÉPARTEMENT AGRICOLE)**

Insp. Commercial : **A. ARGENCE**, 16, r. Française - BEZIERS

Tél. : 28 37-69

TAILLER ne signifie pas MUTILER

ACIER ★ PRADINES ★ SUEDOIS



**SÉCATEUR**
PRADINES N° 4
pour la viticulture et l'arboriculture en général

**SÉCATEUR**
PRADINES N° 3
pour tailles délicates en pépinière et en arboriculture

C'EST POURQUOI VOUS CHOISIREZ

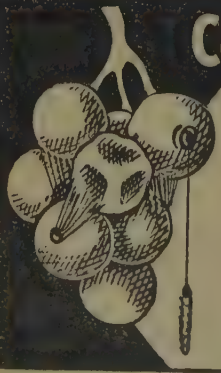
**PRADINES**

VÉRITABLE INSTRUMENT DE LA CHIRURGIE ARBORICOLE

En Vente
coutellerie
quincaillerie

Gros
S.A. ACIERS SANDVIK
23, RUE JULES-GUESDE
LEVALLOIS (Seine)
TÉL. : PER. 34-95

Contre les *VERS DE LA GRAPPE*



SÉCURITÉ ABSOLUE AVEC

# Gesarol

l'insecticide D.D.T. sans poison et SANS ODEUR

Par tonne...

Sur Blé, sur luzerne,
sur prairies de fauche
et pâturages, sur
vignes et arbres
fruitiers.

4 nouvelles formules
concentrées et solubles
30.6 25.15 20.20 17.30

PHOSPAL
POTASSIQUE C.B

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES
6, rue de la République - MONTPELLIER

Quand vous écrivez
à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

# PEPINIÈRES RICHTER

**59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : 72-81-21 et 81-22**

## Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

**Bureaux de Vente** { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sexius. - Tél. 20-60

**Autres Etablissements** { Société Algérienne des Pépinières Richter, CHEBLI (Alger) - Tél. 0-38
Société Marocaine des Pépinières Richter, FÈS (Maroc) - Tél. 117 Montfleuri

**La Maison GENDRE**

**à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50**

**vous offre**

**Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties**
**grâce à ses importantes productions**
**de boutures, racinés et greffés**
**1er choix et « Classe Elite »**

# Vingt ans après

Un cultivateur conservait depuis vingt ans une bouteille de marc qu'il comptait boire aux noces de sa fille. Lorsque le jour tant attendu arriva, l'heureux père descendit à la cave...; mais il se trompa d'étiquette à cause de l'obscurité. « Ne vous tourmentez pas, beau-père, s'écria son gendre, nous la boirons au baptême de votre futur petit-fils ! Mais cette fois-là, ajouta-t-il, je vous accompagnerai avec mon boîtier Wonder » : La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

**VERMOREL**

***Pour la sauvegarde de vos récoltes***

PULVÉRISATEURS, POUDREUSES, ATOMISEURS — *PROTECTION DES CULTURES*

PHILLIPS & PAIN-VERMOREL
MONTROUGE, VILLEFRANCHE S/S

**PÉPINIERES R. GRIMAUD**

Grandes cultures

**RACINÉS - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES**

Classe Élite - 1er choix **SOMMIÈRES** (Gard) Tél. 72

quand les cultures sont menacées

le monde entier pense

VERMOREL

PULVÉRISATEURS, POUDREUSES, ATOMISEURS

PHILLIPS & PAIN - VERMOREL, MONTROUGE, VILLEFRANCHE

## VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

**MANTE & Cie,** 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

PÉPINIÈRES

**L. ROUY-IMBERT**

INGÉNIEUR HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS

CYPRÉS

**MONTFAVET**

(Vaucluse)

●

Tél. : 9-34 AVIGNON

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minérai,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES
SCHLŒSING
MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE | Tél. : DRAGON 06-74 & 06-87


*Directeur de la publication* : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.